DOWNDRAFT USE AND CARE MANUAL

DHD Models



YOUR LIFE. OUR INSPIRATION.

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

CONTENIDO

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ **WARNING** – To reduce the risk of a range top grease fire:

a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.

b) Always turn hood ON when cooking at high or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).

c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

e) Do not place any objets on the snorkel. They could fall down when the snorkel is raised.

Caution: Grease left on filters can remelt and move into the vent.

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

⚠ **WARNING** – To reduce the risk of injury to persons in the event of a cooktop grease fire, observe the following:

a) Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, Evacuate and call the fire department.

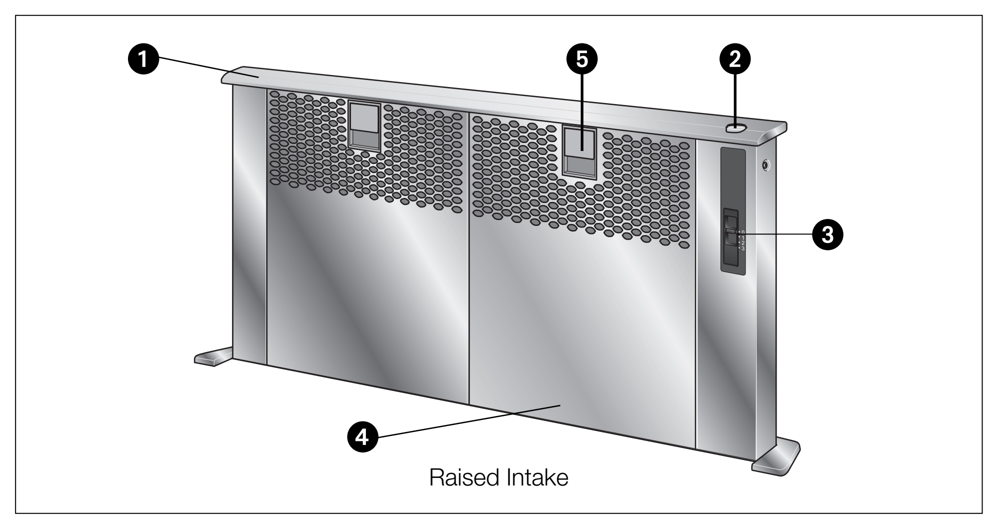
b) Never pick up a flaming pan.
You may be burned.

c) Do not use water, including wet dish cloths or towels. A violent steam explosion will result.

d) Use an extinguisher only if:
   1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
   2) The fire is small and contained in the area where it started.
   3) The fire department is being called.
   4) You can fight the fire with your back to an exit.

⚠ **WARNING:** Whenever possible, do not operate blower during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn off blower.

FEATURES



Raised Intake

1. Intake Top Cap
2. UP/DOWN Button
3. Blower Speed Control Switch
4. Filters (behind front panel)
5. Filter Release Lever
6. Blower (not shown)

The Thermador Universal Cook'n'Vent® takes the place of an overhead hood and can be conveniently hidden away (lowered) when not in use.

There are five primary parts of the downdraft system: the intake, the UP/DOWN button, the blower, the blower speed control switch, the filter and the filter release lever.

Intake

The intake, when raised, captures and channels the cooking odors, steam and grease. The filters are located within the intake.

UP/DOWN Button

The UP/DOWN Button is located on the top right of the intake. Press the Button once to raise or lower the intake. It is not necessary to hold the Button.

Blower

The blower is the fan that draws the cooking odors out of the house.

Blower Speed Control Switch

The blower speed control switch is located on the right front of the intake. The intake must be raised in order to use the control switch. There are four blower speed settings: Off, Low, Medium, and High. Slide the switch to the desired setting.

Filters

The filters are located on the front of the intake. They condense and trap the grease in the air.

Filter Release Levers

The filter release levers are used to remove the filters. Pull out on the lever then pull up and out on the filter.



Snorkel Up/Down

Pushing the Snorkel Up/Down moves the intake up or down. Pushing this button while snorkel is raising or lowering will stop motion.
Pushing again will reverse motion.

0 Blower Off

1 Low Blower Speed

2 Medium Blower Speed

3 High Blower Speed

Pressing the High, Medium, or Low Blower Speed buttons will turn on or change the ventilator speed to the corresponding button selected.

For Best Results

- ❑ Turn the blower on before starting to cook.
- ❑ A higher heat setting may be needed when the downdraft is in operation.
- ❑ Use a rear burner when browning or pan frying meat.
- ❑ Open a window or inside door slightly.
- ❑ Clean the filters and the wall behind the filters frequently.
- ❑ **For Gas Cooktops,** a lower blower speed should be used if:
  - the gas flame is being distorted by the air movement.
  - the burner continually sparks (clicks).
  - the burner flame repeatedly blows out.

To Raise the Intake

- ❑ Press the UP/DOWN push-button once to raise the intake.
- ❑ The intake will stop automatically at its maximum height.
- ❑ The blower will automatically turn on to the previously set blower speed.

To Set or Adjust Blower Speed

- ❑ Vary the blower speed as needed for the food or the cooking method being used.

  For example: greasy or pungent foods require greater ventilation power than boiling pasta.

To Lower the Intake

- ❑ Press the UP/DOWN push-button once.

  Note: The blower will turn off when the intake is lowered if operating when the UP/DOWN push-button is pressed.

If Intake Stops

- ❑ Locate and remove obstruction.
- ❑ Press UP/DOWN button to raise intake.
- ❑ Press UP/DOWN button again to lower intake.

CARE AND CLEANING

The efficiency of the downdraft ventilation system depends on the cleanliness of the intake and filters. The frequency of cleaning depends on the amount and type of cooking.

- ❑ Do not use the ventilating system without the filters in place or with grease-laden filters or surfaces.

> ⚠ **WARNING** To avoid risk of fire and explosion do not use flammable liquids or solvents.
> Always unplug or disconnect the appliance from the power supply before servicing.

To Remove Filters

1. Pull out on lever.
2. Lift filter up and out.
3. Clean filters in the dishwasher or in warm, sudsy water. See Care and Cleaning Chart, next page, for further details.

To Replace Filters

1. Place bottom of filter in grease trough.
2. Pull out on lever.
3. Press top of filter into place.
4. Release Lever.

To Clean the Intake and Grease Troughs

Intake must be in the raised position to clean.

1. Turn off the blower.
2. Remove filters.
3. Clean intake and grease troughs with general household degreaser spray or cleaner.
4. Rinse and dry.
5. Replace filters.

CARE AND CLEANING

- ❑ Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- ❑ Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- ❑ After cleaning, place all parts in their proper positions before using.

The cleaners recommended below indicate a type and do not constitute an endorsement. Use all products according to package directions.

Care and Cleaning Chart

A	Anodized Aluminum Top Caps for Stainless	Top cap is not removable. Wash top and underside with hot sudsy water. Rinse and wipe dry or apply Fantastic® or Formula 409® first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. **DO NOT USE powdered cleansers or steel wool pads.**
B	Aluminum Mesh Filters	Clean filters in the dishwasher or by agitating in sudsy water. Ensure that there is no soil trapped in the fine mesh. Dry the filters before reinstalling them.
C	Plastic Controls	DO NOT REMOVE push-button or control knob. Wipe with a moist soapy sponge. Rinse and dry.
D	Painted Top Cap for Black/White	Wash top and underside with hot sudsy water. Rinse and wipe dry or apply Fantastic® or Formula 409® first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. **DO NOT USE powdered cleansers or steel wool pads.**
E	Stainless Steel Parts	Wipe grease accumulation with a paper towel or sponge. Scrape heavy buildup with a plastic spatula. Clean with a soapy sponge; rinse and dry. Always wipe or rub with grain. Wipe with Fantastic® or Formula 409® **sprayed onto a paper towel.** If grease buildup is heavy, several appliacations may be necessary. Polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Cameo Aluminum and Stainless Steel Cleaner® to remove heat discoloration.

CUSTOMER SERVICES

Before Calling for Service

If the blower does not operate:

- ❑ Ensure that the electrical cord is properly connected and the supply circuit is energized.
- ❑ Check that the intake is fully raised.
- ❑ Make sure that the blower speed control knob is not in the OFF position.

How to Obtain Service

For authorized service or parts information, call 1-800-994-2904.

We want you to be a satisfied customer. If a situation arises that has not been resolved to your satisfaction, please let us know.

Write: Customer Support, BSH Home Appliances, Corp. 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649, or call: 1-800-994-2904.

Please include the model number, serial number, and date of original purchase/installation.

WARRANTY

What is Covered

Full One Year Warranty

For one year from the date of installation or date of occupancy for a new previously unoccupied dwelling, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge. Save your dated receipt or other evidence of the installation/ occupancy date. BSH will pay for all repair labor and replacement parts found to be defective due to materials and workmanship. Service must be provided by a BSH Autorized Service Agency during normal working hours.

What is not Covered

1. Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
2. Service visits to:
   - Teach you how to use the appliance.
   - Correct the installation. You are responsible for providing electrical wiring and other connecting facilities.
   - Reset circuit breakers or replace home fuses.
3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance.
4. Repairs due to other than normal home use.

Warranty Application

This warranty applies to appliances used in normal family households. It does not cover their use in commercial situations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. The warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

BSH DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Service Data

For handy reference, the serial tag information has been affixed below.
Keep your invoice for warranty validation. To obtain service, see previous page.

Serial Number/Data Plate Location: Above Electrical Connection Box. See Page 8.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. BSH is not responsible for products which are transported from the U.S. for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D’UTILISER CET APPAREIL.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

⚠ **AVERTISSEMENT** – Pour réduire le risque de feu de graisse :

a) Ne jamais laisser un appareil de cuisson sans surveillance à des réglages élevés. Les déversements causent de la fumée et la graisse peut s’enflammer. Chauffer l’huile lentement à réglage bas ou moyen.
b) Toujours mettre la hotte EN CIRCUIT pendant la cuisson à chaleur élevée ou pour flamber des aliments tels crêpes Suzette, cerises jubilées, etc.
c) Nettoyer l’appareil fréquemment. La graisse ne doit pas s’accumuler sur le ventilateur et les filtres.
d) Utiliser une casserole de format approprié. Utiliser toujours une casserole pour le format d’élément de surface.
e) Ne poser aucun objet sur l’élévateur. Ils pourraient tomber au cours de la remontée de ce demier.

Attention : la graisse laissée sur les filtres peut fondre et se déplacer dans l’évent.

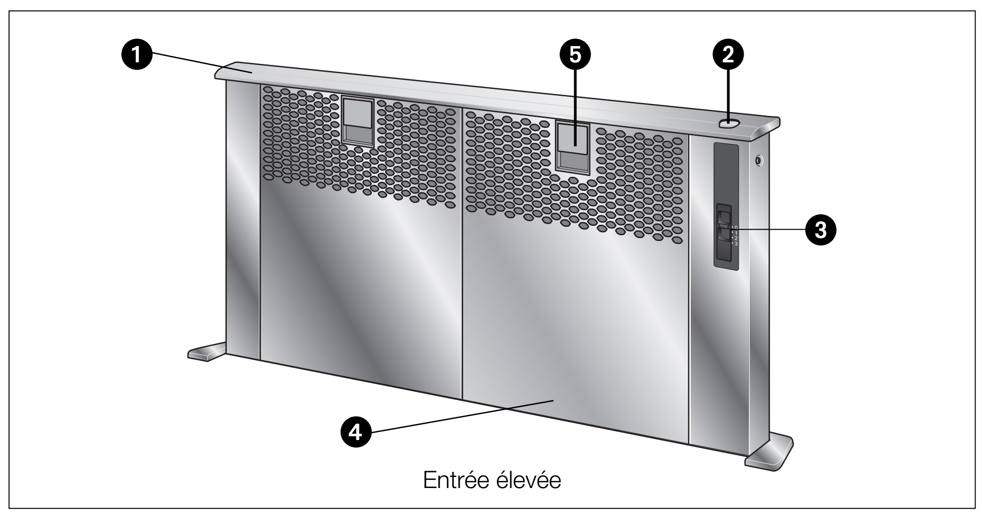
Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l’appareil, il incombe aux parents ou tuteur légal de s’assurer que les enfants connaissent les pratiques sécuritaires.

⚠ **AVERTISSEMENT** – Pour réduire le risque de blessures en cas de feu de graisse, observer ce qui suit :

a) Étouffer les flannes avec un couvercle hermétique, tôle à biscuits ou plateau en métal, puis fermer le brûleur.
   Attention à ne pas se brûleur. Si les flammes ne s’éteignent pas immédiatement, évacuer et téléphoner au service des incendies.
b) Ne jamais prendre une casserole en feu. Risque de brûlures.
c) Ne pas utiliser d’eau, incluant chiffon ou serviette humide. Il peut en résulter une violente explosion.
d) Utiliser un extincteur seulement si :
   1) L’on possède un extincteur de classe ABC et que l’on sait s’en servir.
   2) Si le feu et petit et contenu là où il a commencé.
   3) Si le service des incendies a été appelé.
   4) Si l’on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

⚠ **AVERTISSEMENT :** lorsque possible, ne pas actionner le soufflerie pendant un feu sur la plaque de cuisson. Toutefois, ne pas passer par dessus le feu pour ferner la soufflerie.

CARACTÉRISTIQUES



Entrée élevée

1. Dessus de l'entrée
2. Touche UP/DOWN
3. Interrupteur de contrôle de vitesse
4. Filtres (derrière le panneau)
5. Levier de dégagement du filtre
6. Soufflerie (non illustrée)

Le Cook'n'Vent® universal Thermador remplace une hotte suspendue et peut être dissimulé (abaissé) lorsque non utilisé.

Il y a cinq pièces principales au système de contretirage : entrée, touche UP/DOWN, soufflerie, interrupteur de contrôle de vitesse, filtre et levier de dégagement du filtre.

Entrée

Lorsqu'élevée, capte les odeurs de cuisson, vapeur et graisse. Les filtres sont situés dans l'entrée.

Touche UP/DOWN

Située sur le dessus droit de l'entrée. Presser une fois pour lever ou abaisser l'entrée. Il n'est pas nécessaire de maintenir la touche.

Soufflerie

C'est le ventilateur qui capte les odeurs de cuisson de la maison.

Interrupteur de contrôle de vitesse

Situé sur le devant droit de l'entrée, laquelle doit être levée pour utiliser cet interrupteur. Il y a 4 réglages : arrêt, bas, moyen et haut. Glisser l'interrupteur au réglage désiré.

Filtres

Situés à l'avant de l'entrée. Ils captent la graisse dans l'air.

Leviers de dégagement du filtre

Les leviers sont utilisés pour enlever les filtres. Tirer le levier, puis tirer sur le filtre vers le haut et l'extérieur.



Élévateur ascendant/ descendant

Pour déplacer l'entrée de haut en bas, presser la touche élévateur ascendant/descendant. Pour arrêter le mouvement de l'élévateur, presser cette touche lors du mouvement ascendant/descendant. Presser de nouveau et le mouvement est renversé.

0 Arrêt de soufflerie

1 Vitesse de soufflerie basse

2 Vitesse de soufflerie moyenne

3 Vitesse de soufflerie haute

Presser les touches de la soufflerie haut, moyen au bas pour mettre en circuit ou pour changer la vitesse du ventilateur à la vitesse choisie.

Pour de meilleurs résultats

❑ Mettre la soufflerie en circuit avant la cuisson.

❑ Un réglage de chaleur plus élevé peut être nécessaire lorsque le contre-tirage fonctionne.

❑ Utiliser le brûleur arrière au moment de brunir ou frire des aliments.

❑ Ouvrir légèrement une fenêtre ou la porte.

❑ Nettoyer fréquemment les filtres et le mur arrière derrière les filtres.

❑ **Pour plaque de cuisson à gaz,** utiliser une vitesse plus basse :
- La flamme est distorsionnée par le mouvement d'air.
- Le brûleur fait continuellement des étincelles (clics).
- La flamme s'éteint de façon répétitive.

Pour lever l'entrée

❑ Presser UP/DOWN une fois pour lever l'entrée.

❑ L'entrée s'arrête automatiquement à sa hauteur maximale.

❑ La soufflerie se met automatiquement en circuit à la vitesse précédemment réglée.

Pour régler la vitesse

❑ Varier la vitesse, au besoin, selon les aliments et la méthode de cuisson utilisée.

Par exemple, les aliments graisseux ou âcres requièrent une ventilation plus puissante que celle pour bouillir des pâtes.

Pour abaisser l'entrée

❑ Presser UP/DOWN une fois.

Remarque : la soufflerie se met hors circuit lorsque l'entrée est abaissée si elle fonctionne lorsque la touche UP/DOWN est pressée.

Si l'entrée s'arrête

❑ Repérer et enlever l'obstruction.

❑ Presser UP/DOWN pour lever l'entrée.

❑ Presser UP/DOWN de nouveau pour l'abaisser.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'efficacité du système de ventilation à contre-tirage dépend de la propreté de l'entrée et des filtres. La fréquence de nettoyage dépend de la quantité et du type de cuisson.

❑ Ne pas utiliser le système sans les filtres en place ou si les filtres et les surfaces sont sales.

> ⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour éviter incendie et explosion, ne pas utiliser de solvents ou liquides inflammables.
> Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation avant d'effectuer le service.

Pour retirer les filtres

1. Tirer le levier.
2. Soulever le filtre vers le haut et le sortir.
3. Nettoyer les filtres au lave-vaisselle ou dans l'eau savonneuse chaude. Voir le tableau d'entretien, page suivante pour plus de détails.

Pour remettre les filtres

1. Placer le bas du filtre dans la rainure à graisse.
2. Tirer le levier.
3. Presser le haut du filtre en place.
4. Relâcher le levier.

Pour nettoyer l'entrée et les rainures à graisse

L'entrée doit être en position élevée pour nettoyer.

1. Mettre la soufflerie hors circuit.
2. Retirer les filtres.
3. Nettoyer l'entrée et les rainures avec un nettoyant ou vaporisateur à dégraisser domestique.
4. Rincer et assécher.
5. Remettre les filtres.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- ❑ Toujours utiliser le nettoyant le plus doux. Utiliser un chiffon, essuie-tout ou éponge propre et doux.
- ❑ Essuyer les finis en acier inoxydable dans le sens du grain. Assécher pour éviter les marques d’eau.
- ❑ Après le nettoyage, remettre toutes les pièces en position appropriée avant d’utiliser.

  Les nettoyants recommandés ci-dessous indiquent un type et ne constituent pas un endossement. Utiliser les produits selon les directives de l’emballage.

Tableau de nettoyage et entretien

A	Anodisé aluminium Dessus pour inoxydable	Le dessus n’est pas amovible. Laver le dessus et le dessous avec de l’eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou appliquer du Fantastic® ou Formula 409® sur une éponge ou essuie-tout propre et essuyer. **NE PAS UTILISER de nettoyants en poudre ni de tampons en laine d’acier.**
B	Aluminium filtre filets	Nettoyer les filtres au lave-vaisselle ou en les agitant dans l’eau savonneuse. S’assurer qu’aucune saleté n’est coincée dans le filet fin. Assécher et réinstaller.
C	Plastique contrôles	NE PAS ENLEVER la touche ou le bouton de contrôle. Essuyer avec une éponge savonneuse humide. Rincer et assécher.
D	Peintes dessus pour blanc/noir	Laver le dessus et le côté avec de l’eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou appliquer du Fantastic® or Formula 409® sur une éponge ou essuie-tout propre et essuyer. **NE PAS UTILISER de nettoyants en poudre ni de tampons en laine d’acier.**
E	Pièces en acier inoxydable	Essuyer l’accumulation de graisse avec un essuie-tout ou une éponge. Gratter l’accumulation tenace avec une spatule en plastique. Nettoyer avec une éponge savonneuse ; rincer et assécher. Toujours essuyer dans le sens du grain. Essuyer avec Fantastic® ou Formula 409® **vaporisé sur un essuie-tout.** Si la graisse est tenace, plusieurs applications peuven être nécessaires. Polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les taches d’eau avec un chiffon humide de vinaigre blanc. Utiliser Cameo Aluminum et Stainless Steel Cleaner® pour enlever la décoloration par la chaleur.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Avant d'appeler pour un service

Si la soufflerie ne fonctionne pas :

- ❑ S'assurer que le cordon électrique est adéquatement branché et que le circuit d'alimentation est sous tension.
- ❑ Vérifier si l'entrée est complètement levée.
- ❑ S'assurer que le bouton de contrôle de vitesse n'est pas en position arrêt.

Pour obtenir un service

Pour de l'information sur les pièces et le service autorisé, téléphoner au 1.800.994.2904.

Nous désirons la satisfaction de nos clients. Si un problème n'est pas résolu à la satisfaction du client, nous le faire savoir.

Ècrire au service à la clientèle, BSH Home Appliances, Corp. 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649, ou téléphoner au 1.800.994.2904.

Inclure les numéros de modèle et de série et la date d'achat d'origine/installation.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Garantie

Ce qui est couvert

Garantie complète d'un an

Pendant un an depuis la date d'installation ou d'occupation pour une nouvelle résidence non précédemment occupée, toute pièce défectueuse pendant une utilisation normale sera réparée ou remplacée sans frais. Conserver la facture datée ou toute preuve de la date d'installation/occupation. BSH paiera la main-d'œuvre et les pièces de rechange présentant un défaut de matériaux et de fabrication. Le service doit être assuré par un centre de service autorisé BSH pendant les heures ouvrables normales.

Ce qui n'est pas couvert

1. Le service par une agence non autorisée. Dommages ou réparations causés pour un service effectué par une agence non autorisée ou l'utilisation de pièces non autorisées.
2. Les visites de service pour :
   - Montrer comment utiliser l'appareil.
   - Corriger l'installation. Le propriétaire est responsable à assurer un câblage électrique et autres services utilitaires appropriés.
   - Réenclencher le coupe-circuit ou remplacer le fusible.
3. Dommages résultant d'accident, modification, mauvaise utilisation, abus, installation inadéquate ou non conforme aux codes électriques ou de plomberie locaux, ou rangement inadéquat de l'appareil
4. Réparations à cause d'une utilisation autre que domestique normale.

Application de la garantie

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans une résidence familiale normale. Elle ne couvre pas l'utilisation commerciale.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et gardés dans les 50 états des E.-U., district de Columbia et au Canada. La garantie s'applique même à l'utilisateur déménagé pendant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur d'origine pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire continue à être couvert jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie du propriétaire d'origine.

BSH N'EST NULLEMENT RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accesoires ou indirects, par conséquent, l'exclusion ou la limitation peut ne pas s'appliquer. Cette garantie donne des droits spécifiques et il peut y en avoir d'autres qui varient d'un état à un autre ou d'une province à une autre.

Données de service

À des fins de références, l'information de la plaque signalétique est donnée ci-dessous. Conserver la facture pour valider la garantie. Pour un service, voir la page précédente.

Emplacement de la plaque signalétique ; au-dessus de la boîte de connexion électrique. Voir page 15.

Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques sans préavis. Certains modéles sont certifiés pour une utilisation au Canada. BSH n'est pas responsable des appareils transportés des É.-U. pour une utilisation au Canada. Vérifier auprès d'un distributeur ou d'un marchand canadien.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO.

LEA Y GUARDE ESZAS INSTRUCCIONES

⚠ **ADVERTENCIA** – Para reducir el riesgo de un incendio de grasa en la parrilla:

a) Nunca deje las parrillas sin atención cuando cocine con alto calor. Los derrames causan humo y se puede encender la grasa derramada. Caliente aceite lentamente a bajo o mediano calor.

b) Siempre prenda la campana cuando cocine con alto calor o cuando flamee alimentos (i.e. crepas Suzette, cerezas Jubilee, filete a la pimienta flameado).

c) Limpie los ventiladores frecuentemente. No permita que se acumule grasa en el ventilador o el filtro.

d) Use ollas de tamaños adecuados. Siempre use utensilios de cocina adecuados para el tamaño del quemador.

e) No coloque ningún objeto sobre el tubo de respiración, ya que se puede caer al levantar el tubo.

Precaución: La grasa que se queda en los filtros puede volver a derretirse y entrar a las aberturas de ventilación.

Cuando los niños llegan a una edad suficiente para operar el aparato, es la responsabilidad legal de los padres o de los tutores legales asegurar que personas calificades los instruyan sobre prácticas seguras.

⚠ **ADVERTENCIA** – Para reducir el riesgo de lesiones en el caso de un incendio de grasa de la parrilla, observe lo siguiente:

a) Apague las llamas con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal. Tenga cuidado y evite quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato. Evacúe el lugar y llame a los bomberos.

b) Nunca levante una olla en llamas. Se puede quemar.

c) No use agua, incluyendo trapos o toallas húmedas. Puede resultar una explosión violenta de vapor.

d) Use un extinguidor sólo cuando:

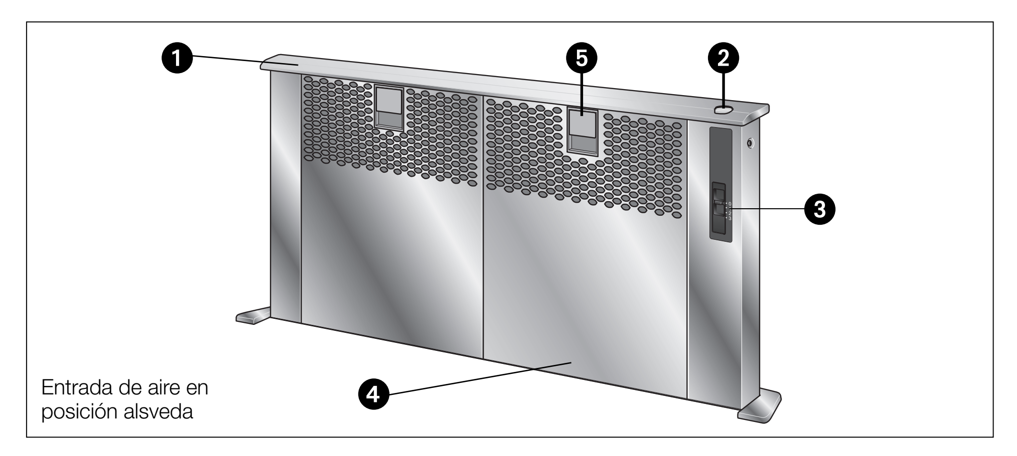
   1) Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.

   2) El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.

   3) Alguién está llamando a los bomberos.

   4) Usted puede combatir el fuego con su espalda hacia la salida.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cuando sea posible, no opere el ventilador durante un incendio en la parrilla. Nunca meta la mano al fuego para apagar el ventilador.



1. Tapa superior de la entrada de aire
2. Botón UP/DOWN (Subrir/Bajar)
3. Interruptor de control de velocidad
4. Filtros (detrás del panel frontal)
5. Palanca para desenganchar el filtro
6. Ventilador (no se muestra)

El tiro descendente Thermador Universal Cook'n'Vent® toma el lugar de una campana colgada encima de la parrilla y se puede ocultar (bajar) convenientemente cuando no se usa.

El sistema del tiro descendente tiene cinco partes príncipales: la entrada de aire, el botón UP/DOWN (Subrir/Bajar), el interruptor de control de velocidad del ventilador, el filtro y la palanca para

Entrada de aire

La entrada de aire, cuando está en la posición elevada, capta y canaliza los malos olores de la cocina, el vapor y la grasa. Los filtros están ubicados dentro de la entrada de aire.

Botón UP/DOWN (Arriba/Abajo)

El botón de control se encuentra en la parte superior derecha de la entrada de aire. Oprima el botón una vez para subir o bajar la entrada de aire. No es necesario mantener oprimido el botón.

Ventilador

El ventilador capta los malos olores de la cocina y los extrae de la casa.

Interruptor de control de velocidad del ventilador

El interruptor de control de velocidad del ventilador se encuentra en la parte delantera derecha de la entrada de aire. La entrada de aire debe estar en la posición elevada para poder usar el interruptor de control. Hay cuatro ajustes para la velocidad del ventilador: Off (Apagado), Bajo, Mediano y Alto. Cambie el interruptor al ajuste deseado.

Filtros

Los filtros están en la parte frontal de la entrada de aire. Se condensa y captan la grasa en el aire.

Palancas para desenganchar el filtro

Se utiliza las palancas para desenganchar el filtro para poder quitar los filtros. Jale la palanca hacia afuera y luego jale el filtro hacia arriba para sacarlo.



Subir/Bajar el Tubo de Respiración

Presionar el botón para Subir/Bajar el tubo de respiración sube o baja la toma de aire. Presionar este botón mientras que el tubo esté subiendo o bajando detiene el movimiento. Volver a presionarlo invierte el movimiento.

0 Apagar el Ventilador

1 Velocidad Baja

2 Velocidad Mediana

3 Velocidad Alta

Presionar los botones de velocidad alta, mediana o baja prenderá o cambiará la velocidad del ventilador al botón de velocidad correspondiente que se seleccionó.

Para lograr mejores resultados

- ❑ Prenda el ventilador antes de cocinar.
- ❑ Cuando se utiliza el tiro descendente, tal vez se requiere un ajuste de calor más alto.
- ❑ Utilice un quemador trasero cuando desea dorar o freir carne en un sartén.
- ❑ Abra una ventana o puerta interior ligeramente.
- ❑ Limpie los filros y la pared detrás de los filtros frecuentemente.
- ❑ **Para parrillas de gas,** se debe usar una menor velocidad del ventilador cuando:
  - el movimiento del aire afecta la llama de gas.
  - el quemador echa contínuamente chispas (se oyen chasquidos).
  - cada rato se apaga la llama del quemador.

Subrir la entrada de aire

- ❑ Oprima el botón UP/DOWN (Subir/Bajar) una vez para subir la entrada de aire.
- ❑ La entrada de aire se detiene automáticamente cuando alcanza su máxima altura.
- ❑ El ventilador se prende automáticamente a la velocidad previamente fijada.

Ajustar la velocidad del ventilador

- ❑ Trate de variar la velocidad del ventilador según sea necesario para el alimento o el método de cocinar que se esté usando.

  Por ejemplo: alimentos grasosos o acres require de mayor ventilación que cuando hierve pastas.

Bajar la entrada de aire

- ❑ Oprima el botón UP/DOWN (Subir/Bajar) una vez.

  Nota: Se apaga el ventilador cuando se baja la entrada de aire durante la operación al oprimir el botón UP/DOWN (Subir/Bajar).

Cuando se detiene la entrada de aire

- ❑ Localice a quite la obstrucción.
- ❑ Oprima el botón UP/DOWN (Subir/Bajar) para subir la entrada de aire.
- ❑ Oprima el botón UP/DOWN (Subir/Bajar) nuevamente para bajar la entrada de aire.

CUIDADO Y LIMPIEZA

La eficiencia del sistema de ventilación con tiro descendente depende de la limpieza de la entrada de aire y de los filtros. La frecuencia de limpieza depende de la cantidad y del tipo de cocción.

❑ No use el sistema de ventilación sin tener los filtros en su lugar o con filtros o superficies muy grasosas.

⚠ **ADVERTENCIA** Nu use líquidos inflamables o disolventes para evitar un fuego o una explosión.
Siempre desenchufe o desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de dar servicio.

Quitar los filtros

1. Jale la palanca.
2. Levante el filtro hacia arriba y sáquelo.
3. Lave los filtros en la lavavajillas o en agua caliente con jabón. Vea la tabla de cuidado y limpieza, siguiente página, para más detalles.

Reemplazar los filtros

1. Ponga el fondo del filtro en el colector de grasa.
2. Jale la palanca.
3. Presione la parte superior del filtro en su lugar.
4. Suelte la palanca.

Limpiar la entrada de aire y los colectores de grasa

La entrada de aire debe estar en la posición elevada para poder limpiarla.

1. Apague el ventilador.
2. Quite los filtros.
3. Limpie la entrada de aire y los colectores de grasa con detergente o desengrasador casero de uso general.
4. Enjuague y seque.
5. Reemplace los filtros.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- ❑ Siempre use el limpiador efectivo más suave. Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.
- ❑ Frote el acero inoxidable en la dirección del grano. Seque bien el área para evitar manchas de agua.
- ❑ Después de la limpieza, ponga todas las partes en sus posiciones apropiadas antes de usarlo.

  Los limpiadores recomendados abajo indican un tipo de detergente y no constituyen una promoción. Use todos los productos de acuerdo a las indicaciones en el empaque.

Tabla de cuidado y limpieza

A	Tapa Superior de aluminium anodizado p/ acero inoxidable	No se puede quitar la tapa superior. Lave la parte superior y por debajo con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque bien o aplique Fantastic® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie la superficie. **NO USE limpiadores en polvo o esponjillas de fibra metálica.**
B	Filtros de aluminio	Lave los filtros en la lavavajillas o agitándolos en agua jabonosa. Asegúrese que no queden residuos entre la rejilla fina. Seque los filros antes de reinstalarlos.
C	Controles de plástico	NO QUITE el botón o la perilla de control. Limpielo con una esponja húmeda jabonosa. Enjuague y seque.
D	Tapa superior pintada para Blanco/ Negro	Lave la parte superior e inferior con agua jabonosa, caliente. Enjuague y seque bien o aplique Fantastic® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie la superficie. **NO USE limpiadores en polvo o esponjillas de fibra metálica.**
D	Partes de acero inoxidable	Quite la grasa acumulada con una toalla de papel o un trapo. Quite acumulaciones fuertes con una espátula de plástico. Limpie con una esponja jabonosa: enjuague y seque. Siempre limpie en la dirección del grano. Limpie con Fantastic® o Formula 409® **aplicado a una toalla de papel.** Cuando se acumuló mucha grasa es posible que se reqieran varias aplicaciones. Pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use el limpiador Cameo Aluminum and Stainless Steel Cleaner® para quitar la decoloración térmica.

SERVICIO AL CLIENTE

Antes de solicitar servico

Si el ventilador no funciona:

- ❑ Asegúrese que el cable de alimentación eléctrica esté bien conectado y que el circuito esté activado.
- ❑ Revise que la entrada de aire esté totalmente elevada.
- ❑ Asegúrese que la perilla de control de velocidad del ventilador no esté en la positción OFF (Apagada).

Cómo obtener servicio

Para información sobre servicio autorizado o refacciones, llame al 1-800-994-2904.

Queremos que usted siga siendo un cliente satisfecho. Si ocurre un problema que no se puede resolver a su entera satisfacción, por favor déjenos saberlo.

Escriba a: Centro de Servicio al Cliente (Customer Support), BSH Home Appliances, Corp. 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649, o llame al: 1-800-994-2904.

Favor de incluir el número de modelo, número de serie y la fecha de la compra o instalación original.

GARANTÍA

Qué está cubierto

Garantía completa de un año

Por un año a partir de la fecha de instalación, o la fecha de ocupación para una vivienda nueva, previamente no ocupada, se va a reparar o reemplazar cualquier parte que falle durante el uso doméstico normal sin costo alguno. Guarde su recibo fechado u otra evidencia de la fecha de instalación/ocupación. BSH pagará la reparación, mano de obra y partes de repuesto que resulten defectuosas debido al material y la fabricación. El servicio debe ser proporcionado por una agencia de servicio autorizada por BSH durante un horario laboral normal.

Qué no está cubierto

1. Servicio por una agencia no autorizada. Daños o reparaciones debido al servicio por una agencia no autorizada o el uso de partes no autorizadas.

2. Visitas de servicio para:
- Enseñarle cómo usar el aparato.
- Corregir la instalación. Usted es responsable de la instalación eléctrica y/o de proporcionar las conexiones necesarias.
- Resetear interruptores de circuitos o reemplazar fusibles.

3. Daños que resultan de accidentes, la alteración, mal uso, abuso, instalación incorrecta o una instalación que no está de acuerdo con los códigos eléctricos locales o los códigos de fontanería, o el almacenamiento no apropiado del aparato.

4. Reparaciones debido a un uso diferente al doméstico.

Applicación de la garantía

Esta garantía aplica a aparatos utilizados en casas familiares normales; no cubre el uso en situaciones comerciales.

Esta garantía es para productos comprados e instalados en los 50 estados de los E.U.A, el Distrito de Columbia y Canadá. La garantía aplica aún cuando usted decide cambiarse de domicilio durante el período de la garantía. En caso que el comprador original decide vender el aparato durante el período de garantía, el nuevo propietario continúa estando protegido hasta la fecha de vencimiento del período de garantía del comprador original.

BSH NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES O INCIDENTALES. Algunos estados no permiten excluir o limitar los daños incidentales o consecuenciales, así que la limitación o exclusión de arriba tal vez no aplica para usted. Esta garantía le brinda derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

Información para Servicio

Se fijó la información con el número de serie en la etiqueta indicada abajo. Guarde su factura para validar la garantía. Vea la página anterior para obtener servicio.

Ubicación de la placa de datos/número de serie: Arriba de la caja de conexiones eléctricas. Vea la página 22.

Nos reservamos del derecho de modificar las especificaciones o el diseño sin previo aviso. Algunos modelos están certificados para ser usados en Canadá. BSH no es responsable de productos que son transportados desde los Estados Unidos para ser utilizados en Canadá. Consulte a su distribuidor local en Canadá.



YOUR LIFE. OUR INSPIRATION.

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 1-800-944-2904 • www.boschappliances.com
9000331359 • 10020 Rev A • 04/08 © BSH Home Appliances Corporation 2005 • Litho U.S.A.

9000 331 359
Printed in Germany 0408 Es.